

Buchtipps

Das Rätsel der flüsternden Pflanzen

Immitten eines Gartens, der übersät ist von Obstbäumen, lebt Alva gemeinsam mit ihrem Pferd Captain. Seit ihre Mutter auf mysteriöse Weise verstorben ist, lebt Alva sehr zurückgezogen, und Captain und die Pflanzen sind ihre einzigen Freunde. Durch ihre besondere Gabe kann Alva nämlich das Flüstern der Pflanzen verstehen. Doch genau diese sollen nun mit einer unheimlichen Krankheit zu tun haben, welche sich überall ausbreitet und auch eine Gefahr für die Menschen birgt.

Alva will endlich die Wahrheit ans Licht bringen und ein Heilmittel für die Pflanzen finden, wobei sie unerwartete Unterstützung auf ihrem Abenteuer erhält. Ausserdem findet sie heraus, dass ihre Mutter bereits beidem auf der Spur gewesen sein musste und möchte daher zu Ende bringen, was diese angefangen hat. Kann es Alva schaffen, alle Pflanzen vor den bösen Machenschaften zu retten, sie von der Krankheit zu befreien und so die wahren Übeltäter zu fassen? Finde es heraus im Buch «Alva» (ab zehn Jahren).



Yarrow Townsend
Alva
 Thienemann Verlag,
 316 Seiten.
 Leseprobe zur
 Verfügung von
 der Buchhandlung
 Bücher-Fass,
 Schaffhausen.

**BÜCHER
 FASS**

Tiere

Kleine Helfer, die Grosses leisten

Wusstest du, dass Honigbienen sehr soziale Tiere sind? Bienen leben nämlich in sogenannten Völkern, welche aus 30 000 Tieren bestehen. Eindrücklich, nicht wahr? In einem Bienenvolk gibt es Arbeiterinnen, eine Königin sowie Drohnen. Die Königin ist die grösste Biene im Stock und legt alle Eier. Sie kann bis zu sechs Jahre alt werden. Drohnen sind die männlichen Bienen, und ihre einzige Aufgabe ist es, sich mit der Königin zu paaren. Die Arbeiterinnen machen den grössten Teil der Bienen im Stock aus. Sie erledigen die meiste Arbeit, wie zum Beispiel das Sammeln von Nektar und Pollen, die Pflege der Brut und die Reinigung des Bienenstocks. Diese Tiere werden nur sechs Wochen alt.

Aber wie entsteht nun der Honig? Haben die Arbeiterinnen den Nektar gesammelt, speichern sie diesen in ihrem Honigmagen und fliegen zum Bienenstock zurück. Dort würgen sie den Nektar einer sogenannten Ammenbiene, dem Honigmacher, in den Mund. Diese mischt den Nektar mit einem Stoff, wodurch der Honig entsteht. In einem Tag kann ein ganzes Bienenvolk bis zu 1 Kilogramm Honig produzieren, was zwei Gläsern Blütenhonig entspricht. Würde eine Biene ein Glas Honig allein herstellen müssen, so bräuchte sie dafür 37 Jahre.

Für das Sammeln des Nektars von einem Glas Honig müssen die Bienen einen Weg von 120 000 Kilometern zurücklegen. Das ist etwa gleich viel, wie dreimal die Erde zu umrunden. Einfach unglaublich, was diese kleinen Insekten können!



Lilly hilft der Floristin Seraina beim Rüsten der Blumensträuße.

ZEICHNUNG ROBERT STEINER

Durch die Blume gesagt

Die ersten Blumen spriessen. Lilly lernt, wie sie einen Strauss binden kann, indem sie die Floristin Seraina für einen Tag begleitet. **Von Andreina Baumgartner**

Lilly traut ihren Augen nicht, als sie auf einem Spaziergang bereits die ersten Blumen entdeckt. Begeistert pflückt sie ein paar Gänseblümchen. Als sie zu Hause ankommt, ist ihr Blumenstraus leider schon verwelkt. Enttäuscht ruft sie Seraina an – als Floristin kann sie ihr sicherlich weiterhelfen. Diese lädt sie gleich in ihr Blumengeschäft ein. Als Lilly dort ankommt, lächelt Seraina ihr zu: «Du bist gerade rechtzeitig, um zu helfen. Soeben wurden unsere Blumen aus Holland geliefert. Diese rüsten wir jetzt und kreieren daraus Sträuße, die wir im Laden ausstellen können.»

Detektivarbeit als Floristin

Mit einem Messer entfernt Lilly diejenigen Blätter vom Stiel, die beim Einstellen in die Vase ins Wasser reichen würden. Damit die Blume möglichst viel Wasser aufnehmen kann, schneidet sie den Stiel schräg an. Seraina bindet dann von Hand wunderschöne Sträuße daraus. «Diese kreative Arbeit liebe ich an meinem Beruf. Täglich schaffe ich

Neues und Schönes aus den Blumen.» In der Zwischenzeit strömt auch schon die Kundschaft in den Laden. «Die Kunden haben bei uns auch die Möglichkeit, Sträuße nach ihren Vorstellungen zu bestellen. Das Kniffligste dabei ist herauszufinden, was die Kundschaft will. Deshalb muss ich als Floristin geschickt nachfragen, ohne dabei aufdringlich zu werden. Dabei fühle ich mich wie eine Detektivin.» In diesem Moment erscheint ein Kunde an der Theke, der ein Geschenk für seine Frau sucht. Seraina schlägt ihm einen Strauss mit roten Rosen vor: «Rote Rosen sind ein Dauerbrenner und symbolisieren die Liebe. Mit etwas Grünzeug garniert, machen sie besonders viel her!» Als die Floristin das Grünzeug zuschneidet, muss Lilly plötzlich mehrmals niesen. Seraina schmunzelt und meint, dass manche allergisch auf bestimmte Pflanzen reagieren. Als Floristin wäre dies sehr ungünstig. Seraina erinnert den Kunden daran, die Rosen ins Wasser zu stellen. Indem er noch Blumennahrung dazu-

gebe, bleiben die Rosen länger frisch. Lilly hört aufmerksam zu und merkt sich die Tipps für ihren nächsten Strauss. Langsam bekommt sie jedoch müde Beine vom Stehen. «Besonders an Feiertagen und an den Wochenenden haben wir viel zu tun, und wir stehen den ganzen Tag. Während wir im Sommer schwitzen, ist es im Winter meist bitterkalt in der Gärtnerei. Aber daran habe ich mich mittlerweile gewöhnt.»

Ein Hoch auf die Blumen

Am Nachmittag liefern die beiden ihre Bestellungen aus. Voller Stolz streckt Lilly den erfreuten Kunden ihre gewünschten Sträuße entgegen. Da bemerkt Lilly: Blumen bringen nicht nur Farbe und duftende Akzente in das Leben, sondern zaubern auch allen ein Lächeln in das Gesicht! Sie bewundert Seraina dafür, dass sie mit ihrer Kreativität, dem handwerklichem Geschick und auch ihrem Einfühlungsvermögen im Umgang mit der Kundschaft solch eine Freude auslösen kann.

Rezept: Käsewähe

Das brauchst du für 8 Stücke:

- 1 rundes Backblech
- 1 rund ausgewählter Kuchenteig (ca. 32 cm Durchmesser)
- 400 g Gruyère, fein gerieben
- 1 EL Weissmehl
- 2 dl Halbrahm
- 1 dl Milch
- 2 Eier, verknöpft
- Wenig Muskat
- 2 Prisen Salz
- Wenig Pfeffer



Und so wird es gemacht:

1. Ofen auf 220 Grad vorheizen.
2. Teig mit dem Backpapier ins Blech legen, dann den Boden mit einer Gabel dicht einstechen.
3. Käse mit den restlichen Zutaten mischen und die Masse auf dem Teigboden verteilen.
4. Wähe ca. 30 Min. auf der untersten Rille backen.
5. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

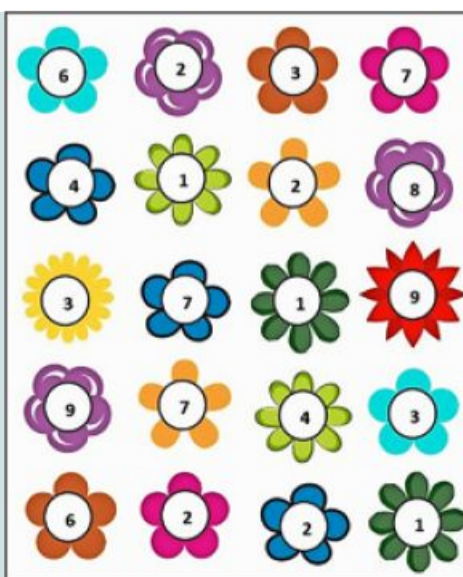
En Guete!

Rätsel: Ab ins Blumenbeet

- 1) Welche Zahl steht auf der Blume, die sich zwei Blumen unter der Blume befindet, die drei Blumen rechts von der blauen 4 steht?
- 2) Welche Farbe hat die Blume, auf der die gleiche Zahl steht wie auf der Blume, die sich genau unter der gelben Blume befindet?
- 3) Welche Zahl steht auf der Blume, die die gleiche Farbe hat wie die Blume rechts von der mit der blauen 4?
- 4) Welche Zahl zwischen 1 und 9 fehlt in diesem Blumenbeet?

Sende deine Lösung an lilly@phsh.ch und gewinne mit etwas Glück das Buch «Alva» von Yarrow Townsend.

Viel Erfolg!



Lilly taucht ins Berufsleben ein

Wissen

Woher kommt der Brauch der Fasnacht?

Wann genau die Fasnacht, auch Karneval oder Fasching genannt, eigentlich erfunden wurde, kann nicht genau gesagt werden. Zum einen hat es mit der christlichen Fastenzeit zu tun. Alle Bräuche, die in diesen 40 Tagen gefeiert werden, nennt man Fasnacht. Sie beginnt am Aschermittwoch (dieses Jahr am 22.2.23) und dient zur Vorbereitung auf das Osterfest. Es wird auf Lebensmittel wie Eier, Milch, Zucker, Fett und Fleisch verzichtet. Das Wort «carneval» bedeutet sogar: «Fleisch, lebe wohl!» Zum anderen möchten wir mit unseren Verkleidungen zur Fasnacht den Winter vertreiben und den Frühling begrüßen. Die Tradition des Verkleidens ist schon Tausende von Jahren alt und dient dazu, für eine kurze Zeit die Regeln zu durchbrechen und in eine fremde Rolle schlüpfen zu können. Zur Fasnacht ist es in der Schweiz Brauch, bestimmte Gerichte wie zum Beispiel «Schenkeli», Basler Mehlsuppe, Käsewähe oder «Fasnachtschüechli» zu essen. Dies vor allem, um vor der Fas-



tenzeit nochmals fettig essen zu können. Während die Fasnacht oder der Fasching zum Beispiel in Deutschland und in der Schweiz gefeiert wird, sind Karnevalsumzüge typisch für Lateinamerika. Die Länder Brasilien und Kolumbien sind bekannt für ihren grossen Karneval, wo Samba getanzt wird. Die wohl grösste und spektakulärste Fasnacht der Schweiz findet in Basel statt (27.2.23 bis 1.3.23). Markenzeichen für diese Fasnacht sind die Schnitzbank-Sänger, das Trommeln, das Pfeifen und die Kostüme («Larven» genannt). Wenn du dich also für einige Tage verkleiden und lecker essen möchtest, ist die Fasnacht bestimmt ein passendes Fest für dich!

Das sind Eure Lieblingswitze

😊 Kommt der Doktor ins Wartezimmer und fragt seine Patientin: «Warten Sie schon lange?» Darauf antwortet sie: «Nein, ich bewundere nur die 4723 Blumen auf ihrer Tapete.»

😄 «Habe zum ersten Mal Blumen online bestellt. Das mache ich nie wieder! Habe gerade eine E-Mail erhalten, dass meine Bestellung eingegangen ist!»

😏 Was ist grün und macht sich an der Tür bemerkbar? Ein Klopfsalat.

😜 Welches Gemüse ist besonders lustig? Die Kichererbse.

Pädagogische Hochschule Schaffhausen

ph|sh Impressum

Texte: Andreina Baumgartner, Michelle Bösiger, Shauna Stiefel, Claudio Schweizer. Zeichnung: Robert Steiner